

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel - 2019



Les Rieslings moelleux du Domaine Fritz Haag font depuis des décennies l'admiration de toute la planète vin : par leur profondeur, la fabuleuse sensation d'harmonie qu'ils dégagent, leur fraîcheur toujours au rendez-vous, même après des décennies de garde, et leur complexité minérale, ils brillent au firmament des plus grands vins de Moselle et d'Allemagne.

Noté 100/100 par le Wine Advocate, cet Auslese Goldkapsel, issu de raisins des plus vieilles vignes, partiellement botrytisés, incarne la quintessence du Riesling moelleux sur un immense millésime : un concentré de fruit et de terroir à la grâce et la complexité aromatique indépassables, portant en lui une fabuleuse sensation d'énergie, de verticalité, de vibration saline tout droit remontée des sols d'ardoises.

Nous sommes ici au cœur du vignoble de la famille Haag, sur la parcelle reine du grand cru Juffer Sonnenuhr. Comme son nom l'indique (on peut traduire Sonnenuhr par « cadran solaire »), ce terroir est certainement le plus solaire du vignoble familial : il occupe une position privilégiée, dans la partie la plus pierreuse et pentue du Brauneberg, aux sols très profonds d'ardoises bleues du devonien qui vont donner au riesling à la fois sa tension et cette profondeur minérale hors-norme.

Pour ce Sonnenuhr Auslese Goldkapsel (la capsule dorée signifie que cette micro-cuvée est élaborée à partir des plus beaux raisins du cœur de la parcelle), Oliver se concentre sur les plus vieilles vignes d'une cinquantaine d'années voire beaucoup plus, profondément enracinées dans les sols d'ardoises et de schistes. Il a sélectionné, courant octobre, des raisins passerillés sur souche dont certains étaient botrytisés. Le botrytis s'étant, cette année, développé précocement et de façon homogène.

Elevé en vieux foudres, ce Sonnenuhr Auslese Goldkapsel marie comme rarement la sensation de richesse pulpeuse du fruit rôti, une complexité florale et herbacée particulièrement élégante, la fraîcheur des agrumes et une vibration minérale d'une rare intensité. On tombe immédiatement sous le charme de ses arômes voluptueux de prune au sirop, de pêche jaune rôti, d'abricot au miel, de raisin de Corinthe et de mangue, complétés d'une touche florale tout aussi sensuelle, évoquant des huiles essentielles de parfumeur (on pense au lys ou au muguet). Mais la fraîcheur n'est jamais loin : la rétro-olfaction ouvre de nouvelles perspectives, énergiques, stimulantes et toujours aussi délicates, sur des notes de jus de citron, de citronnelle, de bergamote, de verveine et de thé vert. Même la minéralité semble ici évanescence, d'une lumière diaphane,

plus poussière de roche que bloc de pierre.

L'extraordinaire sensualité de ce Sonnenuhr s'accompagne en bouche d'une franche dimension saline, épicée, qui rend le vin très actif et salivant. On ne s'ennuie jamais et on en redemande. Quel raffinement ! Quel équilibre ! Quelle merveilleuse énergie qui nous soulève délicatement et nous transporte ! On a vraiment l'impression que le sucre se dissout et finit par disparaître dans une eau vive, pure, désaltérante.

Stephan Reinhardt, pour le Wine Advocate, n'hésite pas à écrire que la « beauté de ce Sonnenuhr nous rapproche de la perfection ». Nous approuvons sans réserve.

Quantité limitée à 1 bouteille par client.

© 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Fritz Haag - Grand Cru Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel - 2019



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Voluptueux et élégant : prune au sirop, pêche jaune rôtie, abricot au miel, raisin de Corinthe et mangue, des huiles essentielles de parfumeur (on pense au lys ou au muguet), jus de citron, citronnelle, bergamote, verveine et thé vert. Poussière de roche

Bouche : Très sensuelle, réconfortante dans sa douceur et ses saveurs d'agrumes rôtis et de fruits confiturés, et pourtant toujours aussi rafraîchissante, saline. Eau vive. Dynamique, finale stimulante d'une incroyable longueur.

Accords mets-vins : Foie gras poêlé et figues rôties. Canette rôtie à la pêche. Charlotte à la mangue. Sablé à l'abricot.



Conseils de service

À consommer :
Idéalement entre 2025 et 2060 ou plus

Température de service : 8 à 9°

Ouverture : Aération de 2 heures en
bouteille ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : Mosel Qmp

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille moelleux

Cépage : Riesling

Alcool : 7.5°

Culture : Raisonnée, principes biologiques